Leberwurststulle „Berliner Art“

Feine Leberwurst, fruchtige Äpfel, karamellisierte Zwiebeln. Meine Leberwurststulle „Berliner Art“ zelebriert das deutsche Traditionsgericht als Frühstücks- und Brunch-Kreation und zeigt, dass auch ein Schnittchen so viel mehr sein kann.



Leberwurststulle „Berliner Art“ | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Scheiben): 4 Scheiben Schweizerbrot oder Malzbrot | 250 Gramm (vegane) Leberwurst | 200 Gramm rote Zwiebeln | 250 Gramm rote Äpfel | 40 Gramm (vegane) Butter | 4 Esslöffel brauner Zucker | 20 Milliliter dunkler Balsamicoessig | Salz | Petersilie



Leberwurststulle „Berliner Art“ | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (20 Minuten): 1. Brot in einer Pfanne rösten, dann auskühlen lassen. 2. Zwiebel schälen und in Halbringe schneiden. 3. Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. 4. 20 Gramm Butter mit 3 Esslöffeln Zucker in einer Pfanne schmelzen, dann auf kleiner Flamme die Äpfel daran karamellisieren. 5. In der Zwischenzeit die Brote mit Leberwurst schmieren. 6. Äpfel auf den Stullen drapieren. 7. Restliche Butter und restlichen Zucker in der Pfanne schmelzen, dann die Zwiebeln mit etwas Salz darin karamellisieren. 8. Zwiebeln mit Balsamico ablöschen und schmoren, bis der Balsamico absorbiert wurde. 9. Zwiebeln auf den Broten drapieren, dann mit Petersilie dekoriert servieren.

Jetzt noch weitere Stullen- & Schnittchenrezepte sowie mehr Brunch- & Frühstücksrezepte entdecken!

Nährwerte/Scheibe: 467 Kalorien | 26,8 Gramm Fett | 40,5 Gramm Kohlenhydrate | 15,1 Gramm Eiweiß